

## Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Pièce 15 - 2018



Voici de toute évidence le « Grand Cru » du Domaine, un joyau capable de rivaliser par son intensité verticale, sa subtilité aromatique et son extraordinaire longueur en bouche, avec les meilleurs crus de Puligny-Montrachet ou certains Corton-Charlemagne.

Au démarrage de cette cuvée, il y a la connaissance intime des terroirs de la famille acquise tout au long de sa vie par le grand-père de Bruno. A force d'arpenter et d'observer ses vignes, il avait repéré plusieurs minuscules îlots de vieilles vignes, parcourus le plus souvent de veines calcaires affleurantes. Ces sols très riches en calcium donnaient des raisins particulièrement concentrés, avec de superbes acidités et une identité aromatique très marquée. Lorsque Bruno reprit le domaine, son grand-père l'invitait d'ailleurs régulièrement à « aller chercher ses veines »...

Bruno a passé 5 ans à affiner cette sélection des meilleures « veines » de son vignoble, pour élaborer cette cuvée « Pièce 15 » absolument unique, qui assemble les meilleurs raisins de 15 minuscules îlots disséminés sur les Champs Martin bien sûr, mais aussi sur les autres premiers crus du Domaine (Croichots et Clos des Barraults). Issu le plus souvent de vieilles vignes, ce 1<sup>er</sup> Cru Pièce 15 donne un rendement très faible, d'autant que sur chaque cep, seuls les plus beaux raisins sont sélectionnés, grain par grain ! Sur ce millésime 2018 réputé généreux en Bourgogne, imaginez qu'il n'a pas excédé 25 hectolitres par hectare... Après une vendange précoce, autour du 25 août, seuls quatre fûts de ce précieux nectar ont finalement été produits !

Ce prodigieux « Pièce 15 » est élevé plus d'un an sans bois neuf, dans des barriques séchées et fabriquées au Domaine, une autre des singularités de Bruno Lorenzon ! Il passe ensuite 3 à 4 mois supplémentaires en cuve pour finir de s'affiner.

Aujourd'hui, ce qui frappe ici c'est l'intensité du bouquet, mais aussi son incroyable subtilité : tout s'enchevêtre avec une grâce infinie. Essence d'agrumes (mandarine et citron surtout), fleur de vigne, violette, pain grillé, pomme et poire croquantes, noyau de pêche, une touche de cerfeuil, une autre de menthe sauvage et même de réglisse, une nuance de cannelle, ainsi qu'une lointaine dimension terpénique qui évoquerait presque un grand Riesling... c'est fascinant !

Même prodigieux équilibre en bouche où le vin se montre à la fois intense et concentré, se déployant en majesté, par vagues successives : un toucher gras et texturé en entame, sur les fruits blancs du verger, une dimension tonique et salivante évoquant l'écorce de pomelo et de

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

mandarine, une minéralité scintillante qui soulève le milieu de bouche et nous emporte sur une finale d'une longueur hallucinante... Ce Mercurey 1<sup>er</sup> Cru Pièce 15 « explose » littéralement tous les standards de l'appellation et hisse ce joyau rare au sommet de ce que la Bourgogne produit de plus grand. Sans équivalent sur la Côte Chalonnaise !

Collector : Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Bruno Lorenzon - Mercurey Blanc 1er Cru Pièce 15 - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée à reflet vert

Nez : Intense : essence d'agrumes (mandarine et citron), fleur de vigne, violette, pain grillé, pomme et poire, noyau de pêche, cerfeuil, menthe sauvage et même réglisse, cannelle, une lointaine dimension terpénique évoquant un grand Riesling

Bouche : Concentrée, se déployant par vagues successives : un toucher gras et texturé en entame, sur les fruits blancs, tonicité salvante de l'écorce de pomelo et de mandarine, finale saline d'une longueur hallucinante

Accords mets-vins : On peut oser le Homard, plutôt grillé avec un beurre au cerfeuil aujourd'hui, en jus réduit et crémé demain. Une volaille de Bresse en demi-deuil.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures  
en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique